

Curry d'agneau à la figue



Pour deux personnes

- 300 à 400 g d'agneau coupé en morceaux (épaule, souris désossée...)
- 3 Fjord
- 3 gousses d'ail écrasé
- 1 cm de gingembre râpé
- 1/2 cuillère à café de piment pas trop fort
- 1 cuillère à soupe de coriandre en poudre
- 1 c cuillère à café curcuma
- 1 cuillère à soupe de graines de fenouil
- 2 oignons
- 420 g de figues fraîches ou surgelées
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 20 cl de lait de coco
- 5 cuillère à soupe de coriandre ciselée (ou une grosse botte)

La veille

Mélanger le Fjord, l'ail écrasé, le gingembre, le curcuma, la coriandre en poudre et le piment, ajouter un peu de sel.

Ajouter l'agneau coupé en morceaux, mélanger, filmer et laisser mariner une nuit au frigo.

Le jour J

Sortir l'agneau afin qu'il soit à température ambiante. Dans une cocotte en fonte qui va au four, faire revenir l'oignon émincé dans une cuillère à soupe d'huile d'olive. Lorsqu'il commence à être fondant, ajouter les graines de fenouil et faire chauffer à feu vif deux ou trois minutes sans cesser de mélanger.

Ajouter les morceaux de viande un à un et, toujours à feu vif, faire revenir sur tous les côtés. Ajouter le reste de la marinade, 200 ml d'eau, un peu de sel, du poivre, couvrir et enfourner à 160°C pour deux heures.

Au bout de deux heures, sortir la cocotte du four et vérifier que la viande soit bien cuite (elle doit être ultra fondante, on ne doit pas avoir besoin d'un couteau pour la manger). Ajouter les figues coupées en deux ou en 4 (selon la taille), le sucre, le lait de coco et laisser chauffer encore une dizaine de minutes.

Ajouter la coriandre ciselée, mélanger et servir de suite avec un bon riz basmati de préférence (moi c'était avec des nouilles chinoises, pour changer un peu).